Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Kort fortalt

Med kurset opnår du viden og færdigheder, som gør dig i stand til at udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer og at anvende syltede og fermenterede produkter til at forfine klassiske retter.

Hold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - okt
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Løbende optag
Hotel- og Restaurantkurser efterår 2026 - nov
Maglegårdsvej 8 4000
Daghold

Fag: Syltning og fermentering af sæsonens råvarer

Fagnummer: 20862	**Varighed** 3 dage
AMU-pris: DKK 654,00	**Uden for målgruppe:** DKK 2.387,45

Målgruppe: Kurset retter sig mod faglærte, der arbejder med madfremstilling i restaurationer, caféer, kantiner samt catering virksomheder.

Beskrivelse: Du opnår viden, som gør dig i stand til:
At redegøre for, hvordan man udnytter overskud fra madtilberedningen i forhold til at producere forråd og mindske madspild.
At redegøre for specifikke hygiejneregler gældende for området.
På baggrund af denne viden opnår du færdighed i:
At udvikle og fremstille chutneys, kraut, pickles, olier og drikke af sæsonens råvarer.
At udvikle og forfine gastronomisk velsmag i nye og klassiske retter ved tilsætning af syltede og fermenterede produkter.

Kontakt

Lene Bødker
4172 1091
lnb@zbc.dk

Kursuspris

AMU-målgruppe:
DKK 654,00

Ikke AMU-målgruppe, fremmøde:
DKK 2.387,45

Tilmelding